

# 蔬菜加工 醬越瓜 微美

越瓜(シロウリ)本地名。若在盛產期中，加工醃漬，做成醬菜(ウリのツケモノ)最為合算。

越瓜做成的醬菜質嫩而脆，風味很好，能長期食用，在蔬菜缺時取來佐食，非常可口有味的。

現在將「醬菜越瓜的做法」，介紹於後，以便各地農友主婦們參考。

## 一、材料

越瓜一〇公斤。食鹽一〇—一五公斤。黃豆製成的上級釀造醬油一—二瓶。砂糖、甘草及蕃椒粉末各少許(視各人口味可以酌量增減。)

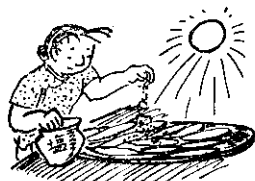
## 二、方法

①把越瓜直剖為兩片，除去種子後，將鹽分別均勻的擦塗於切開的瓜面上，就是所謂的瓜船面上，然後放在太陽下晒之。



下午太陽落西時，等涼了以後，就收集在一起放入缸內，或木桶中，上面用重石壓緊。

收集時要排列整齊。也可



平放在木板上，然後另用一板蓋在放整齊的瓜上，再用石頭壓起來。

③第二天早晨再拿出來晒，壓出的水丟棄不用，下午又收起來壓緊過夜。如此經過三天以後，用冷開水洗去過剩的鹽分(但不能浸水太久，以免失去越瓜原有的風味)，待晾涼之後把各隻瓜片再縱剖二三片後，橫切為小薄片，放置乾淨的桶內。



④將砂糖甘草，蕃椒和醬油混合調成你所愛好的口味，液倒入裝滿瓜片的桶中，(最好是經過煮沸，等冷了以後再用)。

攪拌一、二次，使調味液能够滲入，調味液必須滲透完全和防止表面生霉，然後蓋醃一、二天以後就可以食用了。

三、製造時應注意的幾點

## 空箱的利用

①取醬菜越瓜食用時，必須用乾燥清潔的器具或筷子入木桶內取，然後仍要加蓋，以防蒼蠅污物等侵入，以致越瓜腐壞。

②醬越瓜也可以做福神漬之原料。

③種植越瓜的農友們，如

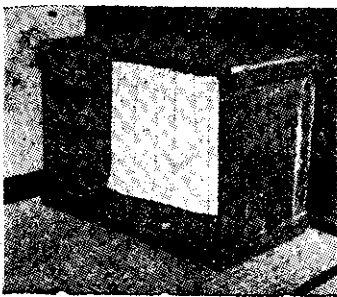
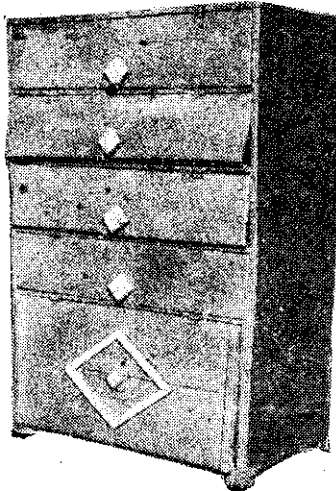
你不是感到家中零星物件太多而無處安放?假如你會利用舊木板或木箱釘成各種的小櫃子，鞋櫃、衣櫃、或廚房內用來收藏鍋碗或瓶罐的小櫃等，那麼你家裡東西就有地方放了。

這裡介紹兩種小櫃式樣參考。

左面的鞋櫃，是用三只一樣的木箱改造的。上面兩個木箱都是將底板改成中格，下面一個木箱保持原樣，裝上門後，三只木箱疊在一起，釘好就可放鞋了，下層較高，可以放高統皮鞋、膠鞋或其他物件等。

### 右圖小櫃

是在木箱上裝了五個抽屜而成的，可以用來放衣服，書籍等，也可以在廚房裡放碗碟用，這是非



果採取果實後，不能隨時售出時，可以先粗漬起來(只是用鹽醃)等到農閑期時，再洗去鹽份，切碎製成醬菜，因為這樣需要貯藏時期較久，所以應另加食鹽，普通貯藏半年以上的，十公斤越瓜可加到二、五—三公斤。

## 少女夏裝



這件衣服沒有袖子，裙擺寬大，所以熱天穿着非常涼爽。材料最好選擇條紋的布、麻或綢都可以。上身直裁，裙斜裁，兩個橫條有扣的口袋，加上一件短短的外套，會令人有活潑的感覺。